



CHARM THAI
AUTHENTISCHE THAI KÜCHE
ชาม ไทย



0611 20551428



info@charm-thai-restaurant.de

KAISER-FRIEDRICH-RING 73, 65185 WIESBADEN (IN DER NÄHE VOM WIESBADEN HAUPTBAHNHOF)

อาหารเรียกน้ำย่อย

VORSPEISEN / APPETIZER

01
CHARM THAI



101 ปอเปี๊ยะทอด

POH PIA TORD (4st) 1,2,4, a

Hausgemachte knusprige Thai-Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse und süß-sauer Sauce.

Crispy Thai spring rolls homemade with glass noodles, Vegetables served with sweet-sour sauce.

7,50€

105 ทอดมันกุ้ง

TORD MAN GOONG (4st) 1,2,4, a, b

Hausgemachte frittierte Garnelenmedaillons mit frischen Kräutern, serviert mit süßer Pflaumensauce.

Homemade deep-fried shrimp cakes with fresh herbs, served with sweet plum sauce.

12,90€

102 ปอเปี๊ยะสด

POH PIA SOD (3st) 1,2,4, a, b, d, e

Hausgemachte frische Sommerrollen, gefüllt mit knackigem Gemüse und Kräutern, serviert mit Thai-Cream-Seafood-Dip

Homemade fresh Thai-style summer rolls, filled with fresh vegetables and herbs, served with Thai creamy seafood sauce

106 ทอดมันปลา

TORD MAN PLA (8st) 1,2,4, a

Hausgemachte frittierte Fischmedaillons mit frischen Kräutern, serviert mit süßer Pflaumensauce.

Homemade deep-fried fish cakes with fresh herbs, served with sweet plum sauce

12,90€

- Vegetarisch (vegetarian)
- Mit Hähnchen (with chicken)
- Mit Garnelen (with shrimps)

6,50€

7,50€

8,90€

103 สะเต๊ะไก่

SA TEH GAI (4st) 1,2,4, a, e

Hähnchenspieße, mariniert in thailändischen Gewürzen, serviert mit cremiger Erdnusssoße.

Marinated chicken skewers, served with creamy peanut sauce.

7,90€

104 ถุงทอง

THUNG THONG (5st) 1,2,4, a

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hähnchenfleisch und Gemüse, serviert mit süß-sauer Sauce.

Crispy golden pastry bags filled with seasoned chicken and vegetables, served with sweet-sour sauce.

7,50€



ซุ๊ป Suppen / Soups



201 ต้มข่า

TOM KHA 1,2,4, b, g, f

Aromatische Kokossuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Champignons & Tomaten, verfeinert mit Limettensaft und Koriander.

Aromatic coconut soup with galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, mushrooms, tomatoes and coriander, refined with lime juice.

- TOM KHA TAU HU - Mit Tofu (with tofu) **7,90€**
- TOM KHA GAI - Mit Hähnchen (with chicken) **8,90€**
- TOM KHA GOONG - Mit Garnelen (with shrimps) **9,90€**



202 ต้มยำ

TOM YAM 1,2,4, b, g, f

Aromatische, scharf-saure Suppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Koriander, verfeinert mit Limettensaft, Fischsauce und Chili.

Spicy and tangy soup with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, mushrooms, tomatoes, onions and coriander, refined with lime juice, fish sauce & Chili.

- TOM YAM TAU HU - Mit Tofu (with tofu) **7,90€**
- TOM YAM GAI - Mit Hähnchen (with chicken) **8,90€**
- TOM YAM GOONG - Mit Garnelen (with shrimps) **9,90€**

ก๋วยเตี๋ยว NUDEL SUPPE / NOODLE SOUP



203

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

GUAY TIAW TOM YAM 1,2,4, a, d, e

Würzige Reissnudeln in einer aromatischen Tom Yum Brühe mit zartem Schweinehack, Fleischbällchen, Chili, Limette, gerösteten Erdnüssen, frischem Koriander und geschnittenen Frühlingszwiebeln.

Spicy rice noodles in an aromatic Tom Yum broth with tender minced pork, meatballs, chili, lime, roasted peanuts, fresh coriander, and sliced spring onions.

17,90€



204

ก๋วยเตี๋ยวเรือ

GUAY TIAW RUA 1,2,4,a,d

Die berühmte thailändische Bootsnudelsuppe Würzige Reissnudeln in einer kräftigen Brühe mit zartem, mariniertem Schweinefleisch, Leber, Fleischbällchen, serviert mit frischem Thai-Basilikum und Sojasprossen.

The famous Thai boat noodle soup Spicy rice noodles in a rich broth with tender marinated pork, liver, meatballs, served with fresh Thai basil and bean sprouts

17,90€



205

เย็นตาโฟ

YEN TAFO 1,2,4, a, b, d, f

Yen Tafo-Suppe mit Reissnudeln und einer würzigen fermentierten roten Tofu-Sauce. Serviert mit Fischbällchen, Tintenfisch, Garnelen, knusprigem Tofu, Wasserspinat und frischem Koriander.

Yen Tafo soup with rice noodles and a flavorful fermented red tofu sauce. Served with fish balls, squid, shrimp, crispy tofu, morning glory and fresh coriander.

18,50€



301

YAM NUEA

สลัด ยำ SALATE / SALADS

301 ยำเนื้อ



15,90€

YAM NUEA 1,2,4, d, i

Aromatischer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander, Sellerie und Chili, verfeinert mit Limettensaft und Fische Sauce.

Aromatic beef salad with onions, cucumbers, tomatoes, coriander, celery and chili, refined with lime juice and fish sauce.

302 ยำวุ้นเส้น



15,90€

YAM WUN SEN 1,2,4, b, d, e, i

Aromatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Chili und Erdnüssen, verfeinert mit Limettensaft und Fische Sauce.

Aromatic glass noodle salad with chicken, shrimps, coriander, onions, tomatoes, celery, chili and peanuts refined with lime juice & fish sauce.

303 ส้มตำไทย



16,90€

SOM TAM THAI 1,2,4, a, d, e

Frischer Papayasalat mit Chili, Knoblauch, Thai-Bohnen, Karotten, Tomaten und Erdnüssen, verfeinert mit Limettensaft und Fische Sauce.

Fresh green papaya salad with chili, garlic, Thai beans, carrots, tomatoes and peanuts, refined with lime juice and fish sauce.

304 ลาบไก่



13,90€

LAB GAI 1,2,4, a, d

Fein gehacktes Hähnchenfleisch mit Limettensaft, Chili, Schalotten, frischen Kräutern und geröstetem Reispulver ein klassischer nordostthailändischer Salat.

Minced chicken with lime juice, chili, shallots, fresh herbs, and roasted rice powder a classic salad from Northeastern Thailand

305 ลาบเป็ด



18,50€

LAB PED 1,2,4, a, d

Knusprig frittierte, fein geschnittene Ente mit Limettensaft, Chili, Schalotten, frischen Kräutern und geröstetem Reispulver ein aromatischer Salat aus Nordostthailand mit einem besonderen Twist.

Crispy fried duck, finely sliced and tossed with lime juice, chili, shallots, fresh herbs, and roasted rice powder an aromatic Northeastern Thai salad with a unique twist.

เมนูข้าวผัด GEBRATENER REIS / FRIED RICE DISHES



401 ข้าวผัด

KAOW PAD 1,2,4, a, b, c, d, f

Gebratener Reis mit Ei, Knoblauch, Karotten, Brokkoli, Zwiebeln & Erbsen. Ein klassisches, aromatisches thailändisches Reisgericht, serviert mit Limette.

Fried rice with egg, garlic, carrots, broccoli, onions and peas. A classic, aromatic Thai rice dish, served with lime.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

• Mit Gemüse / (with vegetables)	13,90€
• Mit Tofu / (with tofu)	15,50€
• Mit Hähnchenfleisch / (with chicken)	16,50€
• Mit Rindfleisch / (with beef)	18,50€
• Mit Garnelen / (with prawns)	21,50€
• Mit Große Garnelen (4St.) / (with big prawns)	24,90€
• Mit Meeresfrüchten / (with seafood)	23,50€
• Mit Knusprige Ente / (with crispy duck)	23,90€

401

KAOW PAD

402 ผัดไทย

PAD THAI 1,2,4, a, b, c, e, f

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Tofu, Karotten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, serviert mit gemahlene Erdnüssen.

Fried Thai rice noodles with egg, tofu, carrots, bean sprouts, spring onions, peanuts, served with ground peanuts.

403 ผัดซีอิ้ว

PAD SEE EW 1,2,4, a, d

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Karotten, Brokkoli, Weißkohl und dunkler Sojasauce – aromatisch, herzhaft und ein echter Klassiker der Thai-Straßenküche.

Stir-fried flat rice noodles with egg, carrots, broccoli, cabbage, and dark soy sauce – aromatic, savory, and a beloved Thai street food classic.

404 ผัดบะหมี่

BAMI PAD 1,2,4, a, b, c, f

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Weißkohl, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln.

Fried egg noodles with egg, broccoli, carrots, cabbage, bean sprouts, and spring onions.

405 ผัดงุ้นเส้น

PAD WUNSEN 1,2,4, a, b, c, d, f

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen und Thai-Basilikum für ein Herzhaftes Gericht.

Stir-fried glass noodles with egg, broccoli, carrots, Chinese cabbage, bean sprouts, and Thai basil for a savory dish.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

• Mit Gemüse / (with vegetables)	13,90€
• Mit Tofu / (with tofu)	15,50€
• Mit Hähnchenfleisch / (with chicken)	16,50€
• Mit Rindfleisch / (with beef)	18,50€
• Mit Garnelen / (with prawns)	21,50€
• Mit Große Garnelen (4St.) / (with big prawns)	24,90€
• Mit Meeresfrüchten / (with seafood)	23,50€
• Mit Knusprige Ente / (with crispy duck)	23,90€

เมนูเส้น NUDELGERICHTE NOODLE DISHER



402

PAD THAI

GEBRATENE GERICHTE / FRIED DISHES

(SERVIERT MIT REIS, SERVED WITH RICE)

501 ผัดกะเพรา

PAD KRPAO 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Chili, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum. intensiv, aromatisch und typisch thailändisch.

Wok-fried dish with chili, garlic, beans, onions, bell pepper, and Thai basil intense, aromatic, and authentically Thai.

502 ผัดเม็ดมะม่วง

PAD MED MAMUNG 1,2,4, a, d, h

Wok-gebratene Speise mit gerösteten Cashewkernen, Chili, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und einer mild würzigen Thai-Sauce.

Stir-fried dish with roasted cashew nuts, chili, bell peppers, carrots, onions, spring onions, and a mildly spicy Thai sauce.

503 ผัดฉ่า

PAD CHA 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Chili, Knoblauch, grünem Pfeffer, Finger-Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Bohnen, Karotten, Champions, Kaffirblättern und Thai-Basilikum feurig, intensiv und voller Aromen.

Wok-fried dish with chili, garlic, green peppercorns, finger ginger, onions, bell peppers, beans, carrots, mushrooms, kaffir lime leaves, and Thai basil fiery, intense, and full of flavors.

504 ผัดขิง

PAD KHING 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Ingwer, Chili, Knoblauch, Pepperoni, Zwiebeln, Champignons, Karotten Chinakohl und Frühlingszwiebeln - aromatisch, würzig und harmonisch ausbalanciert.

Wok-fried dish with ginger, chilies, garlic, chili peppers, onions, mushrooms, carrots, Chinese cabbage and spring onions - aromatic, flavorful, and perfectly balanced.

505 ผัดเปรี้ยวหวาน

PAD PRIAW WAAN 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Gurken, Ananas, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in einer fruchtig-süß-sauren Sauce.

Wok-fried dish with cucumbers, pineapple, onions, bell peppers, and spring onions in a fruity sweet and sour sauce.

506 ผัดน้ำมันหอย

PAD NAAM MAAN HOY 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Knoblauch, Chili, Brokkoli, Zwiebeln, Pepperoni, Champignons und Frühlingszwiebeln in einer herzhaften Austernsauce.

Wok-fried dish with garlic, chilies, broccoli, onions, chili peppers, mushrooms, and spring onions in a savory oyster sauce.

507 ผัดผักรวม

PAD PAK RUAM 1,2,4, a, b, d, f

Wok-gebratene Speise mit Chili, Knoblauch, Brokkoli, Chinakohl, Champignons, Karotten, Blumenkohl, Paprika und Sojasprossen. Eine aromatische, gesunde Kombination aus frischem Gemüse.

Stir-fried dish With chilies, garlic, broccoli, Chinese cabbage, mushrooms, carrots, cauliflower, bell pepper and bean sprouts. A flavorful and healthy combination of fresh vegetables.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Gemüse / (with vegetables) 13,90€
- Mit Tofu / (with tofu) 15,50€
- Mit Hähnchenfleisch / (with chicken) 16,50€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 18,50€
- Mit Garnelen / (with prawns) 21,50€
- Mit Große Garnelen (4St.) / (with big prawns) 24,90€
- Mit Meeresfrüchten / (with seafood) 23,50€
- Mit Knusprige Ente / (with crispy duck) 23,90€



PAD MED MAMUNG

502

508 ผัดบร็อกโคลีกุ้ง

23,90€

PAD BROKKOLI GOONG 1,2,4,a,b,d

Gebratene Garnelen mit Brokkoli, Chili und Knoblauch in einer aromatischen Sojasauce. Leicht, frisch und voller Thai-Flavour.

Juicy prawns stir-fried with broccoli, garlic, and red chilies in a fragrant soy sauce blend. Light, fresh, and flavorful.

509 ผัดบร็อกโคลีหมูกรอบ

20,50€

PAD BROKKOLI MOO GROB 1,2,4,a,d

Knuspriger Schweinebauch, gebraten mit frischem Brokkoli, rotem Chili und Knoblauch in einer herzhaften Sojasauce. Ein intensives, aromatisches Gericht.

Crispy pork belly stir-fried with fresh broccoli, red chilies, and garlic in a savory soy sauce. Smoky, garlicky, and full of wok-heated goodness.



เมนูแกง

THAI CURRYGERICHTE THAI CURRY DISHES

(SERVIERT MIT REIS, SERVED WITH RICE)

601

แกงเขียวหวาน

GAENG KIAW WAAN 1,2,4,a,b,d,f

Aromatisches grünes Curry mit Kokosmilch, Zucchini, Auberginen, Thai-Basilikum und Kaffirblättern.

Aromatic green curry With coconut milk, zucchini, eggplant, Thai basil and kaffir lime leaves.

602

แกงเผ็ด

GAENG KUA 1,2,4,a,b,d,f

Aromatisches rotes Curry mit Kokosmilch, Ananas, Litschis, Trauben, Tomaten, Peperoni, Kaffirblättern und Thai-Basilikum.

Red curry with coconut milk, pineapple, lychee, grapes, tomatoes, chili pepper, kaffir lime leaves and Thai basil.

603

พะแนง

PA NAENG 1,2,4,a,b,d,f

Aromatisches Pa Naeng Curry mit Kokosmilch, Peperoni und verfeinert mit geschnittenen Kaffirblättern.

Rich and aromatic Pa Naeng curry made with coconut milk, red chili, and fragrant kaffir leaves.

604

แกงเผ็ด

GAENG PED 1,2,4,a,d,f

Aromatisches rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Peperoni, Paprika, Thai-Basilikum und Kaffir-Limettenblättern.

Aromatic red curry with coconut milk, bamboo shoots, eggplant, mild green pepper, bell pepper, Thai basil and kaffir lime leaves.

605

แกงกะหรี่

GAENG KAREE 1,2,4,a,d,f

Mildes gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten, Brokkoli, Paprika und Zwiebeln.

Mild yellow curry with coconut milk, potatoes, carrots, broccoli, bell pepper and onions.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

• Mit Gemüse / (with vegetables)	13,90€
• Mit Tofu / (with tofu)	15,50€
• Mit Hähnchenfleisch / (with chicken)	16,50€
• Mit Rindfleisch / (with beef)	18,50€
• Mit Garnelen / (with prawns)	21,50€
• Mit Große Garnelen (4St.) / (with big prawns)	24,90€
• Mit Meeresfrüchten / (with seafood)	23,50€
• Mit Knusprige Ente / (with crispy duck)	23,90€

เมนูปลา

FISCHGERICHTE

FISH DISHES



701

ชุฉีปลา

CHU CHI PLA 1,2,4, a, d

Knusprig gebratener Fisch, serviert auf aromatischer roter Currysauce mit Kokosmilch, Peperoni und fein geschnittenen Kaffirblättern, verfeinert mit cremiger Kokosnussauce.

Crispy fried fish, served on a bed of aromatic red curry sauce with coconut milk, red pepper, and finely sliced kaffir lime leaves, topped with a rich coconut cream sauce.

702

ผัดฉ่าปลา

1,2,4,a,d PAD CHA PLA

Knusprig gebratener Fisch, gebraten mit Chili, Knoblauch, Champions, Karotten, Finger-Ingwer, frischem Pfeffer, Kaffirblättern, Bohnen, Paprika, Zwiebel und Thai-Basilikum.

Stir-fried dish with chilies, garlic, mushrooms, carrots, fingerroot ginger, fresh pepper, kaffir lime leaves, beans, bell pepper, onions and Thai basil.



703

ปลาราดพริก

PLA RAD PRIK 1,2,4, a, d, f

Knusprig gebratener Fisch mit einer würzigen Sauce aus frischem Chili, Knoblauch und einer harmonischen süß-scharfen Note. Verfeinert mit Kokosmilch.

Crispy fried fish topped with a bold, flavorful sauce made from fresh chili, garlic, and a perfectly balanced sweet spicy blend. Enhanced with coconut milk.



WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Lachs / (with salmon)
- Mit Doradenfilet / (with dorade fillet)

23,90€

22,90€

เมนูสตรีทฟู้ดยอดนิยมของไทย

BELIEBTES TRADITIONELLES THAILÄNDISCHES STREET FOOD

POPULAR TRADITIONAL THAI STREET FOOD



801 ข้าวกะเพราไก่สับ + ไข่ดาว

KAOW KRPAO GAI SUB 1,2,4, a, c, d
KAI DAW

Das beliebteste Thai-Streetfood! Gebratenes Hähnchenhack mit Chili, Knoblauch und Thaibasilikum. Serviert mit Reis, Spiegelei und scharfer Fischsauce.

Thailand's #1 street dish stir-fried minced chicken with chilies, garlic, and holy basil. Served with rice, crispy fried egg, and spicy fish sauce.

19,90€



802 ข้าวกะเพราเนื้อสับ + ไข่ดาว

KAOW KRPAO NUEA SUB 1,2,4, a, b, c, d
KAI DAW

Gebratenes Rinderhack mit Thaibasilikum, Knoblauch und Chili intensiv und aromatisch. Dazu Reis, Spiegelei und Fischsauce.

Stir-fried minced beef with holy basil, garlic, and chilies. A bold and fragrant street favorite, served with rice, fried egg & Thai-style fish sauce.

20,90€



803 ข้าวกะเพราหมูกรอบ + ไข่ดาว

KAOW KRPAO MOO 1,2,4,a,b,d,f
KROB KAI DAW

Knuspriger Schweinebauch gebraten mit Chili, Knoblauch und Thaibasilikum. Serviert mit Reis und Spiegelei ein echter Gaumenkitzel!

Crispy pork belly stir-fried with chili, garlic & holy basil bold and fiery! Served with jasmine rice and a perfectly fried egg.

21,90€



805 ต้มยำกุ้ง + ไข่เจียว

TOM YAM GOONG KAI JIAW 1, 2, 4, a, b, c, d

Traditionelle Tom Yam Suppe mit Garnelen aromatisch, scharf und sauer. Mit Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit einem knusprig-fluffigen Thai-Omelett ein vollmundiges Geschmackserlebnis in einer Mahlzeit.

Authentic Tom Yum soup with prawns, infused with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, mushrooms, tomatoes, onions, and fresh chili. Served with a crispy, fluffy Thai-style omelette a perfect harmony of heat, tang, and comfort.

23,90€



804 ผัดพริกแกงทะเล + ไข่ดาว

PAD PRIK GAENG TALEH KAI DAW 1,2,4, a, b, c, d

Meeresfrüchte gebraten in roter Currypaste mit Kokosmilch und Thaibasilikum. Dazu Reis und knuspriges Spiegelei würzig und aufregend!

Mixed seafood stir-fried in red curry paste with coconut milk & basil. Packed with flavor and served with rice & crispy fried egg.

23,90€

เมนูพิเศษของร้าน

CHARM THAI HAUS-SPEZIALITÄT

CHARM THAI HOUSE SPECIAL



901 ข้าวซอย

KAOW SOI 1,2,4, a, c, d, i, f

Ein nordthailändisches Curry-Nudelgericht mit cremiger Kokosmilch Currysauce, serviert mit zarten Eiernudeln und traditionellen Beilagen: eingelegtem Senfkohl, Schalotten, Limette und geröstetem Chiliöl. Verfeinert mit einer zusätzlichen Kokosnusssauce für noch mehr Cremigkeit. Ein perfektes Gleichgewicht aus cremiger, würziger und leicht scharfer Note.

A Northern Thai curry noodle dish with a creamy coconut curry broth, served with tender egg noodles and traditional condiments: pickled mustard greens, shallots, lime, and roasted chili oil. Enhanced with an extra coconut sauce for even more creaminess - a perfect balance of creamy, aromatic, and mildly spicy flavors.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- | | |
|---|--------|
| • Mit Tofu / (with tofu) | 15,90€ |
| • Mit Hähnchenfleisch (Sous-vide)/ (with chicken) | 17,90€ |
| • Mit Rindfleisch (Sous-vide)/ (with beef slice) | 19,80€ |

902 ไก่ทอดชาไทย (เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว) 16,50€

GAI TORD CHARM THAI 1,2,4, a, b, c, e, f

Knusprig-zartes, hausmariniertes Thai-Fried-Chicken, serviert mit knusprigen Röstzwiebeln und Klebreis.

Crispy on the outside, juicy on the inside - our house-marinated Thai fried chicken topped with crispy fried shallots, served with sticky rice.

903 ส้มตำชุด (ส้มตำ+ข้าวเหนียว+ไก่ทอด) 23,50€

SOM TAM - KHAOW NIAO - GAI TORD 1,2,4, a, d

Frischer Papayasalat mit Chili, Knoblauch, Thai-Bohnen, Karotten, Tomaten und Erdnüssen, verfeinert mit Limettensaft und Fischsauce, serviert mit klebrigem Reis und hausgemachtem frittiertem Hühnchen als Set.

Fresh papaya salad with chili, garlic, Thai beans, carrots, tomatoes, and peanuts, refined with lime juice and fish sauce, served with sticky rice and homemade fried chicken as a set.

904 แกงมัสมั่น

GAENG MASSAMAN 1,2,4, a, d, e

Ein reichhaltiges, aromatisches Massaman Curry mit cremiger Kokosmilch, Kartoffeln und Zwiebeln, verfeinert mit duftenden Gewürzen für eine perfekte Balance aus süßen und herzhaften Noten.

Serviert mit knusprigem Roti, Reis und gerösteten Erdnüssen als Beilage. A rich and aromatic Massaman curry with creamy coconut milk, potatoes, and onions, enhanced with fragrant spices for a perfect balance of sweet and savory flavors. Served with crispy roti, rice, and roasted peanuts on the side.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Tofu / (with tofu) 16,90€
- Mit Hähnchenfleisch / (with chicken) 18,90€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 20,90€

905 กุ้งอบวุ้นเส้น 23,50€

GOONG OB WUNSEN 1,2,4, a, b, d, i

Glasnudeln, im Topf gebacken, mit saftigen Garnelen, aromatischem Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Ingwer, Sellerie und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit einer würzigen hausgemachten Sauce. Serviert mit scharfer Thai-Soße.

Glass noodles baked in a pot with juicy prawns, aromatic pepper, garlic, coriander, ginger, celery, and spring onions, enhanced with a flavorful homemade sauce. Served with a spicy Thai sauce.

906 ข้าวขาหมู 19,50€

KAOW KHA MOO 1,2,3,4, a, d, c

Zart geschmorte Schweinshaxe in aromatischer Sojasauce mit duftenden Gewürzen, serviert mit Reis, eingelegtem Senfkohl, Koriander und einem marinierten Ei. Dazu eine würzige, leicht säuerliche Soße.

Tender braised pork leg in aromatic soy sauce with fragrant spices, served with rice, pickled mustard greens, coriander, and a marinated egg. Accompanied by a flavorful, slightly tangy sauce.

907 ปลาทอดน้ำปลา 25,00€

PLA TORD NAM PLA 1,2,4,a,d,e

Knusprig frittierte ganze Fisch, glasiert mit aromatischer Fischsauce, serviert mit einem erfrischenden grünen Apfel-Salat aus grünen Äpfeln, Schalotten, Chili, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Limettensaft.

Crispy fried whole fish glazed with aromatic fish sauce, served with a refreshing green apple salad made with green apples, shallots, chili, coriander, roasted peanuts, and lime juice.

908 ผัดผักบุ้งไฟแดงหมูกรอบ 23,50€

PAD PAK BUNG FAI DAENG MOO KROB 1,2,4, a, d

Im Wok scharf gebratener Wasserspinat mit knusprigem Schweinebauch, verfeinert mit Knoblauch, Chili und einer aromatischen Sojasauce.

Wok-fried morning glory with crispy pork belly, enhanced with garlic, chili, and an aromatic soy sauce.

909 ปลาสุวอน 25,00€

PLA LUI SUAN 1,2,4, a, d

Knusprig frittierte ganze Fisch, serviert mit einem würzigen thailändischen Kräutersalat aus Zitronengras, Schalotten, Koriander, Minze, Chili und Limettensaft für eine perfekte Balance aus frischen, würzigen und leicht scharfen Aromen.

Crispy fried whole fish served with a spicy Thai herb salad made with lemongrass, shallots, coriander, mint, chili, and lime juice, creating a perfect balance of fresh, tangy, and mildly spicy flavors.



904

GAENG MASSAMAN



905

GOONG OB WUNSEN



906

KAOW KHA MOO



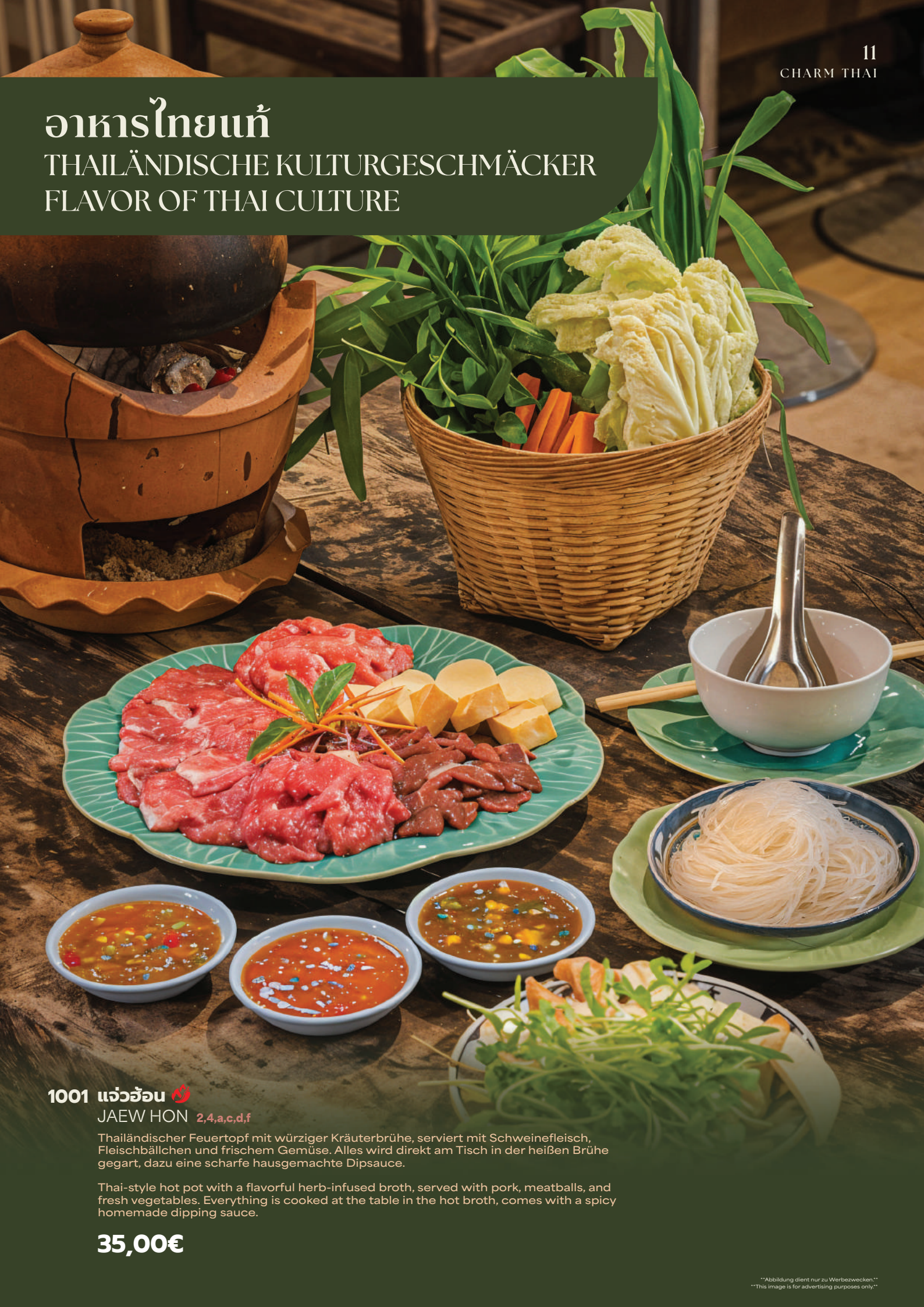
909

PLA LUI SUAN

อาหารไทยแท้

THAILÄNDISCHE KULTURGESCHMÄCKER

FLAVOR OF THAI CULTURE



1001 แจ่วฮ้อน

JAEW HON 2,4,a,c,d,f

Thailändischer Feuertopf mit würziger Kräuterbrühe, serviert mit Schweinefleisch, Fleischbällchen und frischem Gemüse. Alles wird direkt am Tisch in der heißen Brühe gegart, dazu eine scharfe hausgemachte Dipsauce.

Thai-style hot pot with a flavorful herb-infused broth, served with pork, meatballs, and fresh vegetables. Everything is cooked at the table in the hot broth, comes with a spicy homemade dipping sauce.

35,00€



1007

GAENG SOM BAE SA

1002 ส้มตำปูปลาร้า 18,50€

SOM TAM PU PLA RA 2,4, a, d, f

Frischer, knackiger Papayasalat mit fermentierter Fischeis und eingelegter Krabbe, verfeinert mit Chili, Knoblauch, Tomaten und Thai-Bohnen für ein intensives, würziges Aroma.

Fresh and crunchy green papaya salad with fermented fish sauce and pickled crab, enhanced with chili, garlic, tomatoes, and Thai long beans for a bold and spicy flavor.

1003 ตำเส้นเล็กกุ้งลวกหมูยอ 19,50€

TAM SEN LEK GOONG LUAK MOO YOR 1,2,4, a, d, h

Ein würziger Thai-Salat aus feinen Reisnudeln, kombiniert mit gekochten Garnelen und zartem Schweinefleisch aus traditioneller Thai-Wurst, verfeinert mit fermentierter Fischeis, Limettensaft, Chili, Knoblauch und Fischeisauce ein intensives, authentisches Geschmackserlebnis.

A spicy Thai salad made with delicate rice noodles, boiled shrimp, and tender Thai pork sausage, enhanced with fermented fish sauce, lime juice, chili, garlic, and fish sauce delivering an intense and authentic flavor experience.

1004 คอหมูย่าง 19,50€

KOH MOO YANG NAM JIM JAEW 2,4,a,f

Zart gegrillter Schweinehals, saftig und aromatisch, serviert mit einer würzigen hausgemachten Tamarinden Dip-Sauce.

Tender grilled pork neck, juicy and flavorful, served with a flavorful homemade tamarind dipping sauce.

1005 ยำคอหมูย่าง 20,50€

YAM KOH MOO YANG 2,4,a,d,f

Zart gegrillter Schweinehals in einem würzigen Thai-Salat mit fermentierter Fischeis, Schalotten, frischen Kräutern, Chili, Limettensaft, Fischeisauce und geröstetem Reispulver für ein intensives, authentisches Geschmackserlebnis.

Tender grilled pork neck in a spicy Thai salad with fermented fish sauce, shallots, fresh herbs, chili, lime juice, fish sauce, and toasted rice powder delivering an intense and authentic flavor experience.

1006 ผัดผักบุ้งไฟแดง 16,50€

PAD PAK BUNG FAI DAENG 1,2,4, a,d

Im Wok scharf gebratener Wasserspinat verfeinert mit Knoblauch, Chili und einer aromatischen Sojasauce.

Wok-fried morning glory enhanced with garlic, chili, and an aromatic soy sauce.

1007 แกงส้มแป๊ะขะ 35,00€

GAENG SOM BAE SA 2,4,a,d,f

Scharfe, säuerliche Thai-Suppe mit einem ganzen knusprig frittierten ganzen Fisch und gemischtem Gemüse, verfeinert mit Tamarinde und thailändischen Gewürzen ein intensives und aromatisches Geschmackserlebnis.

Spicy and tangy Thai soup with a whole crispy fried whole fish and mixed vegetables, infused with tamarind and Thai spices delivering an intense and aromatic flavor experience.

1008 แกงส้มกุ้งผัดรวม 23,90€

GAENG SOM GOONG PAK RUAM 2,4,a,b,d,f

Scharfe, säuerliche Thai-Suppe mit Garnelen und gemischtem Gemüse, verfeinert mit Tamarinde und aromatischen thailändischen Gewürzen ein intensives und ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Spicy and tangy Thai soup with prawns and mixed vegetables, infused with tamarind and fragrant Thai spices delivering an intense and well-balanced flavor experience.



1013

MIENG PLA TORD

1009 แกงป่า

GAENG PA 2,4,a,d,f

Aromatisches, scharfes thailändisches Curry ohne Kokosmilch, zubereitet mit frischen Kräutern, grünem Pfeffer, langen Bohnen, Auberginen, Thai-Basilikum und Finger Ingwer.

Aromatic and spicy Thai curry without coconut milk, cooked with fresh herbs, green peppercorns, long beans, eggplant, Thai basil, and fingerroot ginger.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Hähnchenfleisch / (with chicken) 18,90€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 20,90€

1010 แกงไตปลา

GAENG TAI PLA 2,4,a,d,f

Intensiv würziges Curry aus dem Süden Thailands mit fermentierter Fischpaste, Bohnen, Bambussprossen, Auberginen und Kaffirblättern kräftig, scharf und voller authentischer Aromen.

A bold and spicy Southern Thai curry made with fermented fish paste, beans, bamboo shoots, eggplant, and kaffir lime leaves strong, fiery, and full of authentic flavors.

1011 แกงเลื่องปลาหมักไม้ดอง

GAENG LUEANG PLA NOR MAI DONG 2,4,a,d,f

Scharfe, säuerliche Thai-Suppe aus dem Süden mit Fischstücken, fermentierten Bambussprossen und Kaffirblättern, verfeinert mit thailändischen Gewürzen – kräftig, intensiv und voller authentischer Aromen.

A spicy and tangy Southern Thai soup with fish pieces, preserved bamboo shoots, and kaffir leaves, infused with bold Thai spices – strong, intense, and full of authentic flavors.

1012 ปลานึ่งน้ำจิ้มแจ่ว

PLA NUNG NAM JIM JAEW 2,4,a,d,f

Gedämpfter ganzer Fisch, serviert mit gedünstetem Gemüse und einer scharfen, hausgemachten Isaan-Dip-Sauce ein leichtes, aromatisches und authentisches Geschmackserlebnis.

Steamed whole fish, served with steamed vegetables and a spicy homemade Isaan-style dipping sauce – light, aromatic, and full of authentic flavors.

1013 เมืองปลาทอด

MIENG PLA TORD 2,4,a,d,f

Knusprig frittierte ganzer Fisch, serviert mit frischen thailändischen Kräutern, Salat und einer scharfen Thai-Dip-Sauce.

Crispy fried whole fish, served with fresh Thai herbs, salad, and a spicy Thai dipping sauce.

1014 ข้าวต้มปลา

KAOW TOM PLA 1,2,4,a,d

Reissuppe mit zartem Fischfilet in einer klaren Brühe mit Ingwer. Dazu eine hausgemachte thailändische Dip-Sauce leicht, wärmend und aromatisch.

Rice soup with tender fish fillet in a clear, ginger-infused broth. Served with a homemade Thai dipping sauce on the side.

1015 ข้าวต้มกุ้ง

KAOW TOM GOONG 1,2,4,a,b

Reissuppe mit saftigen Garnelen in einer klaren Brühe mit Ingwer. Dazu eine hausgemachte thailändische Dip-Sauce – perfekt für leichte Momente.

Rice soup with juicy prawns in a clear, ginger-infused broth. Served with a homemade Thai dipping sauce on the side.

1016 ผัดกะหล่ำน้ำปลา

PAD KALAM NAM PLA 1,2,4,a,d

Gebratener Weißkohl mit geröstetem Knoblauch und echter thailändischer Fischsauce. Einfach, aromatisch und unglaublich lecker.

Simple yet satisfying stir-fried cabbage with golden garlic and authentic Thai fish sauce. A humble classic that's full of comforting, savory flavor.

บองหวาน

NACHTISCH / DESSERT

10 ขนมปังสังขยา

KANOM PANG SANGKHAYA 1,4,a,c,k

Dampfbrot serviert mit duftender Thai-Pandan Custard-Creme.

Steamed bread served with fragrant Thai pandan custard cream.

7,50€

11 ไอติมกะทิกับขนมไทย

ITIM KATI & KANOM THAI 1,4,a,c,g

Hausgemachtes Cremige Kokosmilch Eis mit einer wechselnden thailändischen Süßigkeit.

Homemade Coconut milk ice cream with a changing traditional Thai dessert.

9,50€

12 กลัวยทอด

GLUAY TORD 1,4,a,c,k

Knusprig frittierte Bananen in einem aromatischen Teigmantel - außen goldbraun, innen zart und süß. Ein beliebter Thai-Streetfood-Klassiker.

Crispy deep-fried bananas in a fragrant batter golden on the outside, soft and sweet on the inside. A beloved Thai street food classic.

8,50€

เครื่องเคียง

BEILAGE / SIDE DISH

51 ข้าวสวย

REIS / STEAMED RICE

4,00€

52 ข้าวเหนียว

KLEBREIS / STICKY RICE

7,00€

53 ไข่ดาว

SPIEGELEI / FRIED EGG c

4,00€

พิเศษ

EXTRAS / EXTRAS

54 ข้าวผัดไข่

KAOW PAD GAI 1,2,4, a, c

Gebratener Reis mit Ei.

Fried rice with egg.

8,00€

55 บะหมี่ผัดไข่

GEBRATENE EIERNUDELN MIT EI 1,2,4, a, c

Gebratene Eiernudeln mit Ei und Chili-Paste.

Fried egg noodles with egg and chili paste

8,00€

56 เต้าหู้

TOFU f

3,50€

57 ซอสถั่วลิสง

ERDNUSSSOBE / PEANUT SAUCE e

2,00€

58 ซอสเปรี้ยวหวาน

SÜß-SAUER SAUCE / SWEET AND SOUR SAUCE 1,2,4

2,00€

Zusatzsstoffe :

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (z.B. getrocknete Früchte)
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zucker und Süßungsmittel

Allergene :

- a Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

Abbildung dient nur zu Werbezwecken

This image is for advertising purposes only

The background is a dark, mottled green with a visible paper-like texture. Two lotus flowers are faintly visible, one on the left and one on the right, rendered in a darker shade of green. The text is centered horizontally and vertically in a white, serif, all-caps font.

FROM SIAM TO YOUR SPOON